

DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO,

VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCAE
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
manè discutienda in Scholis Medicorum, die Jovis octavâ mensis
Martii, anno Domini M. DCC. LIII.

M. JOANNE - JACOBO BELLETESTE,
Scholarum Professore designato, Doctore Medico, Præsidente.

An Caro Assata Alimentum Literariis accommodatus?



EDICI non toti in curarum fordibus, conservationem quoque fanitatis intuentur (a). Tempore quo corpora opere ac vero labore durabant, simplex erat ex simplici causâ valetudo (b). Tempore quo Illustrissimus quisque Pastor erat, & quo pascua ac fruges sola Regum erant vedigalia, his hominum moribus sufficiebant fruges. *Hanc olim vitam veteres coluere Sabini* (c). At nos non hi sumus fruges consumere nati.

A summâ rusticitate, ne dicam feritate, (cum fuerit communis pecori atque homini glans (d)) ad humaniorem (e) & tandem ad elegantiorē victus rationem devenit. Natura à naturâ, corpus à corpore differt (f). Solum quidem ac dulce simit, Panis (1) suppeditat vitæ subsidium, quibus dura messorum ilia. At cum plerique nunc alii, exercitio (g) minùs indulgentes, non tam ullo genere vivant quàm ægrotant; *mutato corpore mutatio faciendâ* (h). Omne quod movetur est nobis in cibum. Animalia æquè ac fructus terræ in hominum gratiam generantur. Animalia è plantis, homines ex animalibus alimoniam ducant. Horumce carnes nobis esse insalubres popularis sit opinionis. Æthiopum gens carnibus solis vixit, ad centum & centum viginti annorum ætatem non rariùs pervenit quam quidem nos (i). Eadem ratione, nec non salubriter vivunt eorum posterii Abyssini. Abstemius, si quis sit insulsus qui carnes hodie respuat, ad Fabam, ad Pythagoream Scholam relegetur.

(1) Panis, in his qui non multum exercentur, & quorum debilius est ventriculus, vix torus ac probe concoquitur; si solus, nec escâ fapidiori inferatur, vix quaternis horis in cremorem cogi auctor est Bernardus Suavale (*). Aliquot illius moleculæ concoctionem fugiunt, in ventriculi

plicis nidulata viscidiori laburræ ansam præbent. Hinc jentaculum è solo panis frustulo non planè innocuum *Litteratis* autumamus. Si non concoquitur panis, multioplus ludit, quàm cato, si non coquitur. Roder. à Veiga, pag. 213.

(a) Verulamius Baco de vitâ & morte. Præf.

(b) Seneca.

Epist. 96.

(c) Virgil.

Georg.

(d) Aufon.

(e) Prima Ceres,

homine

ad meliora ali-

menta vocato.

Mutavit glan-

des utiliore ci-

bo. Ovid. fast.

lib. 4.

(f) Hippoc.

de Flatibus sect.

9.

(g) Labores

consumunt; &

cibi, quæ eva-

cua sunt, ex-

plent. Idem.

De dietâ. L. 2.

lib. 1.

(h) Idem. Epi-

dem. lib. 4.

(i) Boerh. ex

Hærocl.

(*) De Querellâ
ventriculi. pag.
32.

I. I.

TANTAM piscium multitudinem, tot avium & quadrupedum genera non frustra largitur Natura, Horum esus ac cura est hominum; sed is solummodo com-

A.

parantur qui uti sciunt. Quo pacto his utendo, quam optimâ vîetudine frui possint, discant à Medicis. Qui stomacho imbecilles, (quo in numero magna pars Urbanorum omnesque penè cupidi literarum sunt) iis observatio major necessaria est (a). Qui sanus est ac valet, in nullo habito discrimine semper eam quæ adest bibat, inquit divus senex (b). At qui litteratum otium colunt, hi homines, omnium curiosi, negligentes sui, penè immorientes chartis, corpus suum curare ut plurimum non invigilant, motusque huic exercendo ac firmando debitos subducunt. In his cum Natura non valeat ciborum vitia domare, artis subsidio illam adjuvare cogimur, ciborum præparatione; quâ inquit Medicus non quid Vulgo, veritatis pessimo interpreti, probatum sit, sed quid reverâ sit optimum. Præparatio verò ciborum, ut ritè & in ordine ad sanitatis intentionem habeatur, tanquam mediâ via ad chylum est instituenda: quo sine res magni sat est momenti, licet videatur mechanica quæ sapiat culinam. Tamen quod corpori, cujus servitio utimur, sanitatem conciliat, ab usu laudat sapiens. Parandi autem coquendi-ve animalium carnes in hominum cibos non una est ratio, (Quis innumera recenseret gulæ scitamenta (c) quæ Coqui solertiùs eheu! excogitarunt, unde tot mala valetudini impendent, & unde Intemperantiâ Medicorum nutricem faciet nec minùs acutè quidam appellarunt?) Diversa à diversis probantur: quæ verò exiguo apparantur impendio, *Literatis* sufficiunt. Carnes vel Elixantur vel Frixantur vel Assantur.

Elixantur seu carniū in vase largâ aquâ copiâ referto coctarum, usus frequens in prandiis; is tamen intentioni nostræ sanitatque servandæ parum accommodatur, Caro *elix* vim suam effundit in jus. Quidquid huic inerat sapidi ac nutritii ita educitur ut residua caro insipida sit & effæta. Hæc aquæ plurimum scædens minimū vel parcè nutrit, ac plerumquè difficulter concoquitur, maxime si sit caro Bovina, quæ ex Hippocratis placito, *omnium est longè deterior* (d). Ex eâ quippe utentes in præsentî nocumentum non sentiunt: noxa quæ quotidie fit, ob exiguitatem non quotidie percipitur; non advertentibus tamen in toto systemate cibario, in ventriculo præsertim, prava saburra colligitur, quæ longo tempore coacervatur, ægritudine contumacium fomes.

Alterâ carniū coctio nec minùs vulgaris præparatio; *frixationis* nomen sortita; sit in sartagine humore pingui, seu oleo seu butyro, madidâ. Illa siccius quidem præbet alimentum, sed pessimum, à salubrique *Litterariorum* dietâ exulandum. Caro enim *frixâ* permultum acrefit: humores illius oleosi ignis vi quam experiuntur, validissimam, rancescunt & quasi exardescunt. Oleum vel butyrum in quo madet caro *frixâ* sexcentos caloris gradus usque concipit; dum ultra ducentissimum caloris gradum aqua in quâ caro *elix* innatat, nusquam progrediatur. Quo examine jam patet quod si carne *frixâ* aliquoties uti detur, abuti sit nefas. *Frixâ* etenim carnis ultra modum concupita usuram certò pendunt gulosi; hinc verum Senecæ effatum: *innumerabiles esse morbos non miraberis, cœquos numerâ* (e). *Elixatione* & *frixatione* extremis positis, medio tutissimus ibis. Præsto est carniū *Assatio*. Igne solo ac nudo ea conficitur, vel in craticulâ, vel in verû, vel in clybano. Et si plures de carne *Assatâ* cum ignaro Vulgo perperam sentiant, vix cibis ullis datum concoctu æquè facilis (f). Quid in eo ars præstiterit mox videbimus. Eâ arte edocti omnes noxas, quâ parte possumus, *Literatis* impendentes repellimus. Quis ambigit Naturæ necessitates adhibita arte meliùs sarciri posse (g)?

I I I.

ARS in carniū *Assatione* vias Naturæ calcans, ejus propositum quodammodò assequitur. Ut salubris concoctio contingat in ventriculo multiplicata causæ requiruntur. Hæ detinent, aliæ calefaciunt, illæ terunt, quædam mutant, sunt quæ miscent, quæ fecernunt, dantur & expellentes suis diversæ temporibus (a). Quanta congruat cum his actionum similitudo in carnis *Assa-*

(a) Cels. cap. 2.

(b) Hipp. de Acræ, loc. & aq.

(c) Invenia-
t necessitatibus
otra progres-
duntur ad ni-
mum; & quæ
sunt valetudi-
nis excogitata
Præsidia, ad
ventis gæneam
transferuntur.
Bruyerinus.

(d) Hipp. de
rac. vîst. sect. IV.
lib. 11.

Carnes Bubulæ
validæ sunt, nec
facile in ventri-
culis conco-
quantur. Gal.
de Alim. fac.

(e) Epistol. 96.

(f) Asserendum
est *Assatâ* cum
saccosâ & alente
humiditate ab-
undare, unde
magis commo-
dat. Roder. à
Veiga pag. 106.

(g) Cunctis
corporis parti-
bus jecur ali-
mentum præpa-
rat, illi ventri-
culus huic os, ori-
as obsonatrix.
Gal. de Aliment.
fac. pag. 410.

(a) Ferpel.
Physiol.

tionem attendenti innotescet. Igni aperto caro admoveatur; quamdam protinus induit ad superficiem crustam (b) elcharamve intrā quam humores interni arcē coërciti, ignis intromissi motu, (cujus vigor, poris occlusis, intus agit major) in suorum vasculorum aguntur latera, eaque juvante aëris interferti expansione diffingunt. Actione demum concoctioni non dispari, à mutuis nexibus expediuntur solida & solvuntur humores. Efficit hic ignis violentia quod Atmosphæra calor non nisi intrā plusculos dies absolvit putrefactionis operā. Atque, ut verbo dicam, ea evenit in carne mutatio ut odor & sapor ingratus, & color rubeus quibus cruda insigniebatur, absolute deleantur. Mutatis verò vicibus, imminente, putā, requisito coctionis gradu, prodit tūc caro odorem bene olentem. Eaque paulo post cuspidē tentata, si jus suave, tantisper pingue & quod parūm rubeat, exprimit, coctionis adest terminus initiumque dissolutionis. Carnem habes jam *Assatam* dotibus suis præstantioribus instructam, carnem, nimirum, teneram, friabilem, albicantem, plurimo succo haud crasso nec admodum tenui, odore fraganti, sapore suavissimo divitem. Sedulo autem præ aliis *Assationis* dotibus integerrima servetur *suavitas* (c). Quanti ea sit momenti abunde prædicat Hippocratis Aphorismus: *Paulo deterior suavior tamen cibus, melioribus quidem sed insuavioribus est præferendus* (d). Hinc Coqus opportunē carni *Narcissum* & *florem junget beneolentis Anethi*. Sibi soli complaceat morosus, qui Diogenis more insuavia ac penitus ingrata sibi devoranda proponit. Cui sanitas sua curæ est, carniū *suavitatem*, istud gratum Naturæ munus, diligenter captabit, maxime si sit gnarus horum per quæ homo vivit salubrius. Eā namque *suavitate* sit ut alimenta diutius retineat ventriculus, & ob id etiam duplici emolumento melius concoquat. Quod *suavitatis* principium idem ac *spiritus rector* à Chemicis aded ac jure deprædicatus, qui insigni suā facultate Caulariorum ventriculos frigidos ac inertes tam potenter juvat, nervos sollicitat, propellit spiritus, & fortē, authore Boerhavio, amicā dulcedine utrosque fovendo. Is est qui in oleo Menthæ tam mirificè languorem ventriculi; ferē paralytici superat, ac idem qui suā fragantiā, saporis amœnitatē, gratissimā præbet in carne assatā ventriculo *Litteratorum* languenti sustentacula. Unde aded, in avertendis chronicis affectibus, Stomachicis indulget Sydenhamus, talem fe dedit Hippocrates in aureis scriptis de Diætā. Et omnis Medicus horum Medicinæ Principum premens vestigia, in opitulando *Litteratorum* ventriculo plurimum proficiens, ad scopum quā proximē accedit concinnā hanc carnis præparatione (e): quā alioquin ventriculi penum operiosus, vasculorum, scilicet, carnis ingerendæ effractione, obtinetur ut incarceration humor nutritius extravasetur in parenchymatis interstitia, & inde digestionis opere quamfacillimē eliciatur, succoque gastrico commixtus genuinam chyli naturam induat.

I V.

QUIDQUID queritur optimum videtur quamplurimis; at prudentes Poetæ (a) monito auscultemur: *Memor illius escæ, quæ simplex olim tibi sederit*. E carnisbus *Assationi*, dicaris vix ulla quæ magis cumulari mereatur laudibus quā caro Vervicina, gratus deliciis Nobilium cibus. Hanc omni ætati & complexioni esse accommodatam fert, Sebifius, nullo sanē contradicente. Atque mirum videri potest quod, cum nullæ sint tam blandæ escæ tamquē suaves, quarum gratia non exoleseat continuo usu, nullos tamen, aut saltem paucos, qui Vervecinam (b) fastidiant, reperias (c). Multo facilioris coctionis hæc est quā quavis è quadrupedum numero. Quod quæ de carne Hædinā olim commemoravit Galenus, verum experimur de Vervecinā. Illā innocuē uti licet otio deditis seu nullo modo laborantibus: moderatum his suggerit alimentum, quod facillē concoquitur ac dissipatur (d). Etsi penē crudam hanc multi suadeant; nisi tamen requisitam *Assationem* habeat, qui hanc sanguinolentam infatigabiliter vorant, voluptatis penas indubiè solvent. Tenerimis junctis fibris &

(b) Lex *Assationis* est ut non fiat igne lento, sed vivo, nec interpositā morā perficiatur; exterius uratur caro, quō intus perfectius coqui possit. Verul. Bac. De vitā & morte.

(c) *Assationis* ratio constat ut bonus sapor servetur, Cauda, de san. ruend. (d) Aphor. 380. 2. lib.

(e) Moleculæ crassiores attenuantur, duriores emolliuntur, clausæ patent aperientur. In his posita est omnis alimentorum præparatio. Fern. pag. 147.

(a) Hor. Satyr. 2. lib. 2.

(b) Bruyerinus. p. 136.

(c) Gallia suavitissimā & generosissimā Vervicibus nobilitatur. Celebrantur in primis Bitergum Lemovicorum Belloucentium, Provencium, Arduenarum &c. pascuis saginati. (d) Galen. de alim. fac. p. 87.

(f) Facilis concoctio in cibis obinet plurquam dimidium conditionum omnium boni cibi. Cardan. de san. tuend.
(g) Aphorif. 8. fect. 3.

à mutuo partium nexu facile solvendis ea conflatur; at nihilo fecius per aliquot dies asservari eget & macerari, ut, ordiente quâdam putrefactionis actione, humores illius volatiliores facti & sales eminentiores, gulæ magis arrideant, suavius mandatur caro, & facilius proinde digeratur. Ab esu ejusdem sic ritè paratæ omnia probæ concoctionis manant commoda. Cum denique omnes, qui sanitatem exoptant, eò advertere debeant ut *concoctio & perspiratio* omnimodè in statu integro serventur, Vervecinæ carnis præstantia à Sanctorio hic abundè confirmatur. *Caro Vervicina facile coquitur (f) & est vaporosa; perspirat enim noctis spatio trientem libræ magis quàm cætera solitaque edulia (g).* Quâ duplici functione ritè absolutâ, totius indè corporis sanitas, carnisque Vervecinæ cumulum encomii.

V.

(a) Hippocrates, Celsus, &c.
Ad insolita quandoque faciendi est mutatio. Hipp. Aph. 5. 2. lib.
(b) Verul, Baco. de vitâ & morte.
(c) Inter quadrupedes gloria prima lepus. Marcial.

NON omnibus unum est quod placet. Alternationem & varietatem ciborum, nedùm improbant, imò jubent auctores gravissimi (a). *Reprehensio vulgaris de multis ferculis censorum potius decet quam Medicum (b).* Sanitas non firma valeret uno tenore contenta. Gratâ vicissitudine alterum altero alimentum excipi benè est. Quantumvis optima ac præstans sit caro Vervicina, attamen quandoque *facundi Leporis sapiens scilabitur armos (c).* Numerosissimæ quoque piscium ac volatilium familiæ plura ac plura, probatissimi nutrimenti, & quæ *Litteratorum* sanitati conducant, in cibum largiuntur. Non idcirco obvia indiscriminatim sunt decerpenda. Eligenda sunt unicuique ea quæ temperamento peculiari & proprio magis congruunt.

Sunt bona Gallina, & Capo, Turtur, Sturna, Columba, Quiscula, Phasiades, Aderula, simul Oryzometra, Perdix, Frigellusque, Orex, Tremulusque, Amarellus (d).

(d) Schola facta. cap. 29.

E piscium autem myriade hi salubriores.

(e) Schol. fal. cap. 36.

Lucius, & Perca, & Saxaulis, & Albica, Tancha, Sornus, Plagitia, & cum Carpâ, Galbio, Trua. (e)

Non illaudata meritò habetur piscium senectus, uti & avium quadrupedumque ætas media. In esu autem carniū qui eligit pinguisimum, quærit commoditatem sumptuum, sanitati officiens. Quidquid fabuletur imperitum Vulgus: non minus avium caudæ, seu glandulæ horumcæ ano superpositæ, nimisquæ pinguedine respersæ, quàm eorumdem capita, ab omnibus sunt ablegandæ. Ea voluptaria venena putrescunt sumpta, non concoquuntur. His paucis cautionibus providi, digestionis obstacula amoliri satagant *Litterati*. Cùm præcipua tuendæ sanitatis ratio in ventriculi functione juvandâ constet, munus est Medici naturæ opituletur, ars quæ aded appositè mutet alimenta, ut præsidia sanitatis indè peti queant. Carnium *Assatio*, ut evincitur, est ea genuina cibi præparatio digestionis propemodum vicaria, quasi prævia ipsa digestio, quæ optimum præbet genus alimenti quod *facile ingeritur digeritur, & egeritur.*

Ergo Caro Assata Alimentum Litteratis accommodatius.

Proponebat Parisiis JOANNES-BAPTISTA HATTÉ, Atrebas, Sæ-
luberrimæ Facultatis Medicinæ Parisienfis Baccalaureus, Theseos Auctor.
A. R. S. H. 1753, A SEXTA AD MERIDIEM.